

Pressemitteilung

## **Sliced Kitchen – die Küche der feinen Schnitte Allesschneider von Marktführer Graef setzen einen neuen kulinarischen Trend**

Arnsberg, 10.02.2017 – Von diesem Wissen sollte sich jeder in der Küche eine Scheibe abschneiden: Je dünner man Fleisch und Gemüse schneidet, desto mehr Aromen setzen sie frei und desto zarter umschmeicheln sie den Gaumen. Das fängt beim Carpaccio an, gilt für Gemüsenudeln, Gratins oder selbstgemachte Jerkys und hört beim luftgetrockneten Schinken noch lange nicht auf. Eine ganze Palette von Gerichten aus fein Geschnittenem erobert derzeit Deutschlands Küchen. Neben dem vollen Geschmack gibt es dafür einen weiteren Grund: Selbstgeschnittene Nahrungsmittel halten sich einfach länger frisch. Am besten lassen sich solche Scheibengerichte mit dem Allesschneider SKS 900 und dem MiniSlice Aufsatz für kleine Zutaten von Graef zubereiten: Der Marktführer hat seine jahrzehntelange Erfahrung mit der Entwicklung dieser scharfen Küchenhelfer nun gebündelt und setzt ganz auf den aktuellen Trend Sliced Kitchen. Beide Neuheiten werden auf der diesjährigen Ambiente präsentiert.

### **Ein Querschnitt vielfältiger Ideen**

Für Hobby- und Profiköche stellen Allesschneider nun eine Inspiration für immer neue Gerichte dar. Ein Beispiel ist der Küchenklassiker Carpaccio, die Mutter aller Vorspeisen. Auf deutschen Tellern fächern sich heute Rote Bete und Steinpilze ebenso wie Schwertfisch, Barsch oder Spanferkel. Dazu gibt es Vinaigrette, Trüffel oder Parmesan. Die Kombinationsmöglichkeiten sind unendlich. Mit Hilfe eines Allesschneiders kreativ vorbereitet, entsteht auf dem Teller eine kulinarische Landschaft voller Farben und Aromen, die jede Zutat zur spannenden Neuentdeckung macht.

Ob Haupt- oder Nebendarsteller in der Menüfolge – viele Gerichte gelingen nur dann richtig, wenn sie gleichmäßig fein geschnitten sind. Hier einige Beispiele:

- Chips sind das neue Gemüse: Pastinaken, Rote Bete und Karotten werden in Keimöl frittiert oder im Ofen getrocknet und anschließend raffiniert gewürzt.
- Für Gratins müssen Kartoffeln, Wurzeln oder Kohlrabi einheitlich geschnitten sein, damit sie gleichmäßig backen und im gleichen Moment gar sind.
- Ceviche, die Leckerei aus Peru: Dafür „gart“ geschnittener Fisch in Limettensaft – je dünner, desto schneller.
- Lasagneplatten lassen sich gegen Scheiben von Karotten, Roter Bete oder Zucchini austauschen – und schon sind die Kohlenhydrate raus.
- Selbstgemachte Jerkys sind je dicker, desto zäher. Nur dünn geschnitten sorgen sie für wahre Gaumenfreuden.
- Mach dich dünn! Das gilt im Sandwich „Streetfood Style“ für jede der vielen unterschiedlichen Scheiben aus Fleisch, Wurst und Käse. Nur dann bleibt den Saucen und weiteren Beilagen genügend Raum zur Entfaltung.
- Und wer nach dem neuesten Trend Roastbeef oder Pastrami auf seinem Grill über Stunden räuchert, der wünscht sich zarte Scheiben, die auf der Zunge zergehen.

## **Selber schneiden hält frisch**

Ein weiterer wichtiger Aspekt neben den kreativen Möglichkeiten der Sliced Kitchen: Wer frisches Essen schätzt und Lebensmittel nicht verschwenden will, hat im Alleschneider einen zuverlässigen Helfer. Ein Laib Brot, der erst bei Bedarf geschnitten wird, trocknet lange nicht so schnell. Auch Hartkäse, Wurst und Schinken halten sich am Stück deutlich länger als in Scheiben, die schon nach wenigen Tagen austrocknen und ihre Aromen einbüßen. Wegen der größeren Oberfläche verflüchtigen sie ganz einfach zusammen mit der

Feuchtigkeit. Zudem erhalten Bakterien deutlich mehr Angriffsfläche. Selber schneiden ist also ein nachhaltiger Beitrag zu Ressourcenschonung, Lebensmittelsicherheit und vor allem – zum frischen Geschmack.

**Im Handel erhältlich:**

Allesschneider SKS900EU (Titan)

Allesschneider SKS901EU (Weiß)

Allesschneider SKS902EU (Schwarz)

Allesschneider SKS903EU (Rot)

**Über die Graef GmbH & Co. KG:**

Die 1920 gegründete Graef GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus bietet sie seit 2009 ein wachsendes Sortiment an weiteren Küchengeräten an. In nunmehr dritter Generation steht das Familienunternehmen für höchste Qualität „Made in Germany“.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allesschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt Graef stets für perfekten Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde Graef mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt.

Weitere Informationen zur Gebr. Graef GmbH & Co. KG erhalten Sie unter: [www.graef.de](http://www.graef.de)

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Graef. Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Ansprechpartner im Unternehmen:

Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Telefon: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 31

E-Mail: [franziska.graef@graef.de](mailto:franziska.graef@graef.de)

Web: [www.graef.de](http://www.graef.de)

Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH

Oeder Weg 7-9 (HH)

60318 Frankfurt

Telefon: +49 (0) 69 / 596 742 - 39

E-Mail: [julia.endler@crossrelations.de](mailto:julia.endler@crossrelations.de)